

Det Store Spisekammer

Bæredygtig fødevareinnovation

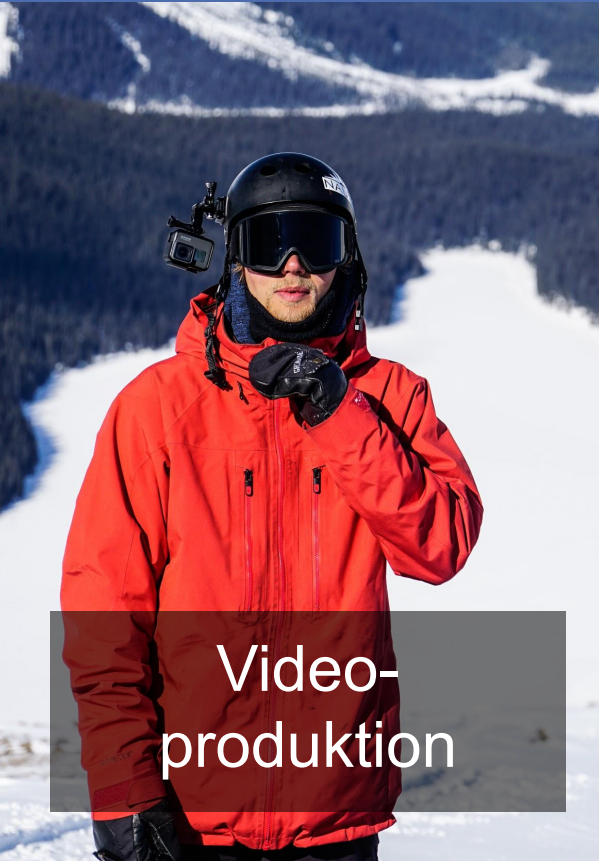
Oplæg og workshop - Absalon d. 5. februar

Agenda

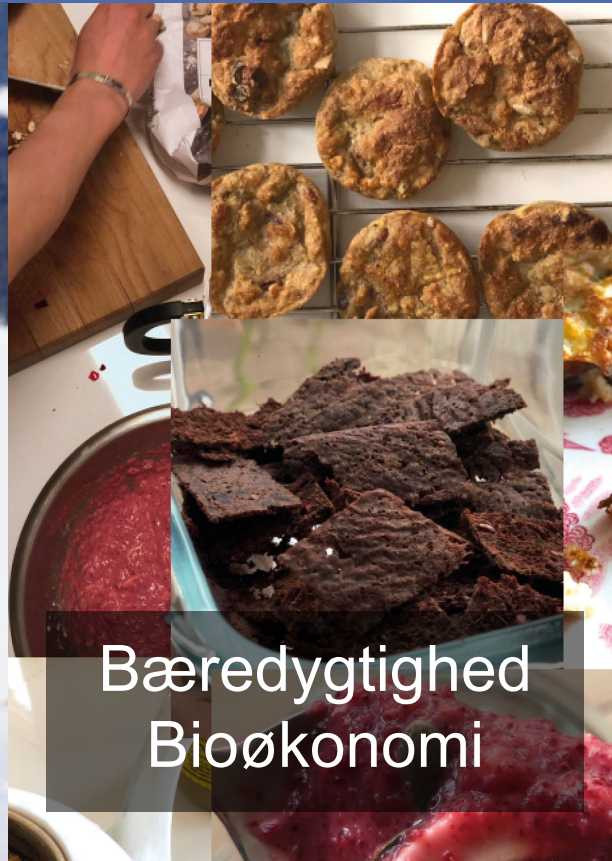
- The sustainability challenge?
- Case: Eksempel på arbejde med fødevareinnovation
- Workshop: Bæredygtig fødevareinnovation

Min baggrund

Bæredygtig Design Ingeniør og forskningsformidler i madeclear



Video-
produktion



Bæredygtighed
Bioøkonomi



Videnskabs-
formidling

The Sustainability Challenge

Hvad er bæredygtighed for jer?



The Sustainability Challenge

Hvad er så bæredygtig fødevareinnovation?



The Sustainability Challenge

Hvad er madspild?

The Sustainability Challenge

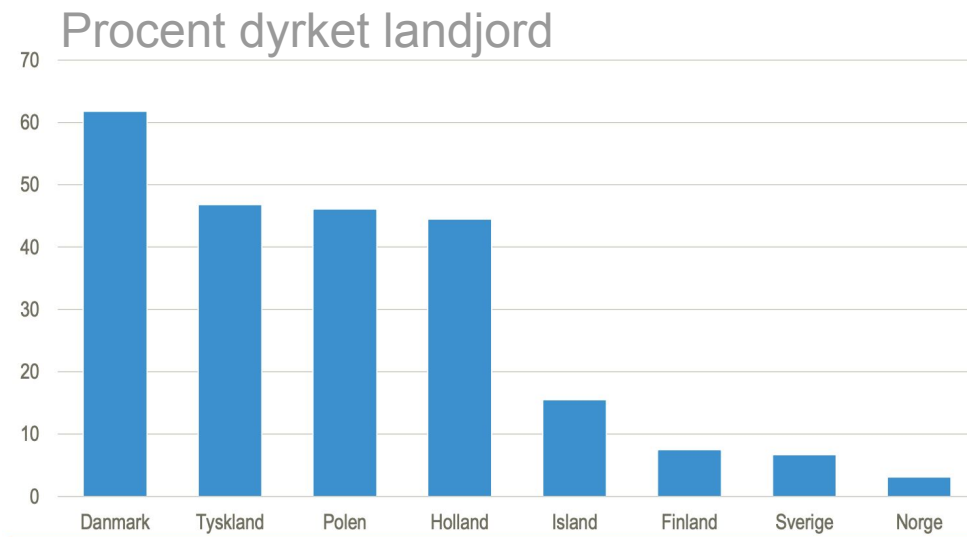
Kender I til skjult madspil?(biomasse ude for radaren)

The Sustainability Challenge

Hårdt landbrug, tab af biodiversitet,
forurening, klimaforandringer osv

Udnyttelse af biomasse →

30% af alt mad bliver ikke spist



Kilde: dst.dk

The Sustainability Challenge

Hvad med at bruge det **fulde potentiale** af den biomasse vi har tilgængelig?

Men hvordan udnytter man det **fulde** potentiale?



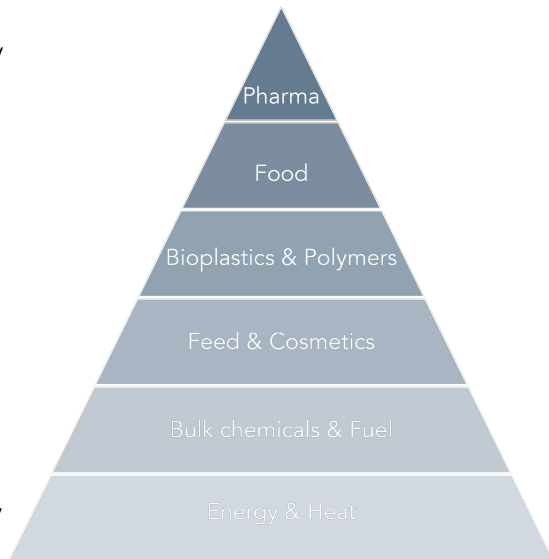
The Sustainability Challenge

SUSTAINABLE

~~First Priority~~

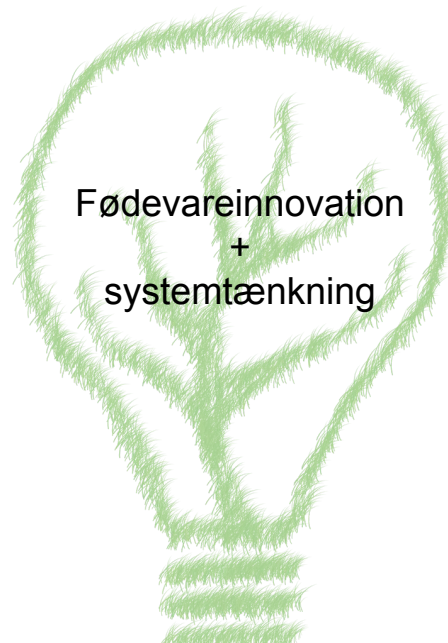


Last Priority



Brug af biomasse... bæredygtigt!

Hvad er udfordringen? → Systemtænkning?!



Case: Frankly X Plantepølsen



Juice

18-22.000 liter /
month



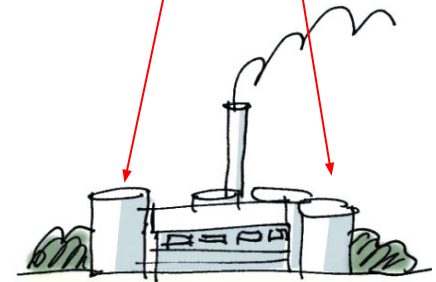
Pulp

18-22 ton /
month



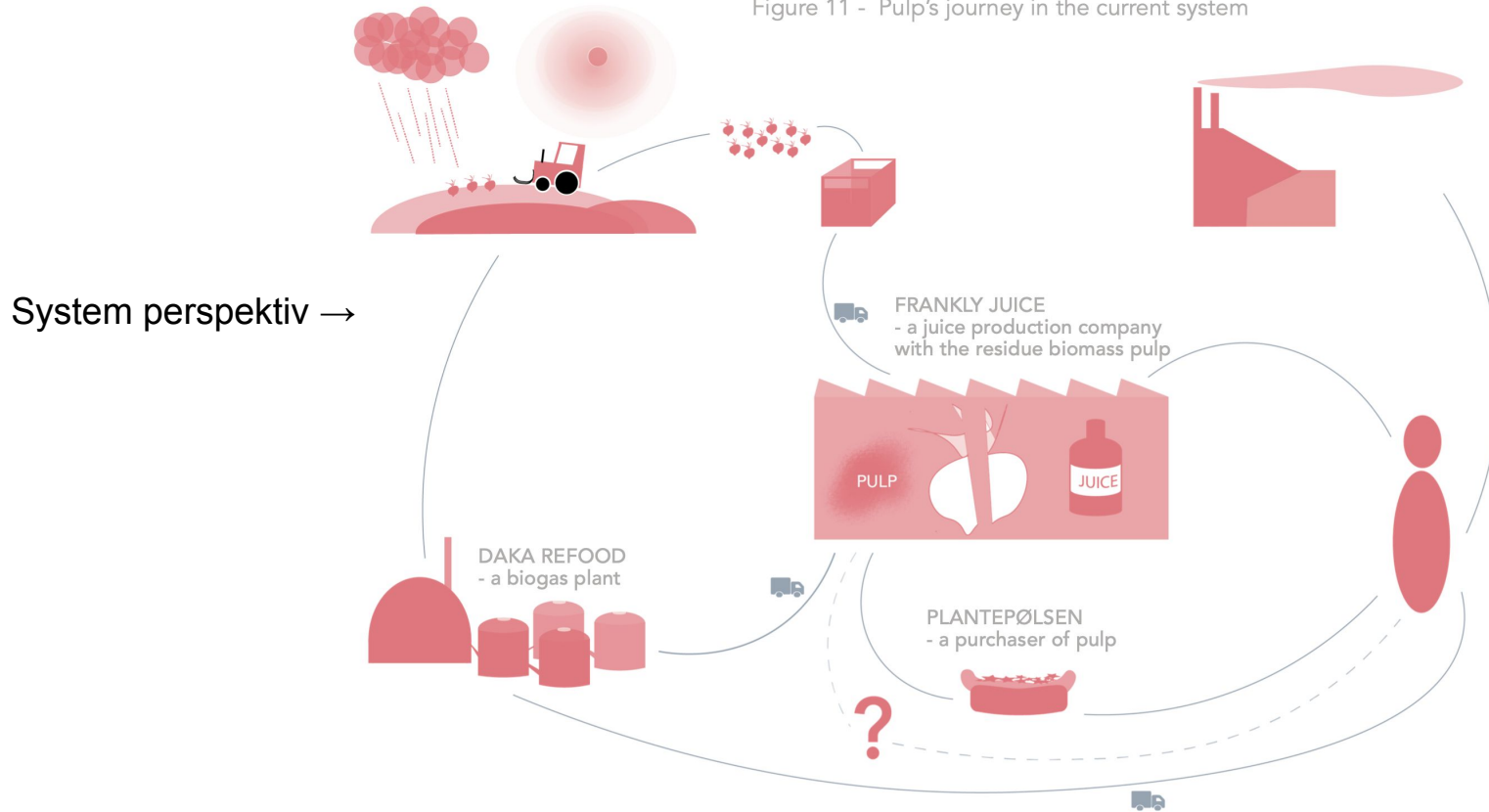
Sausages

50 kg / month



Case: Frankly X Plantepølsen

Figure 11 - Pulp's journey in the current system



Case: Frankly X Plantepølsen

Værktøj til kriterier:

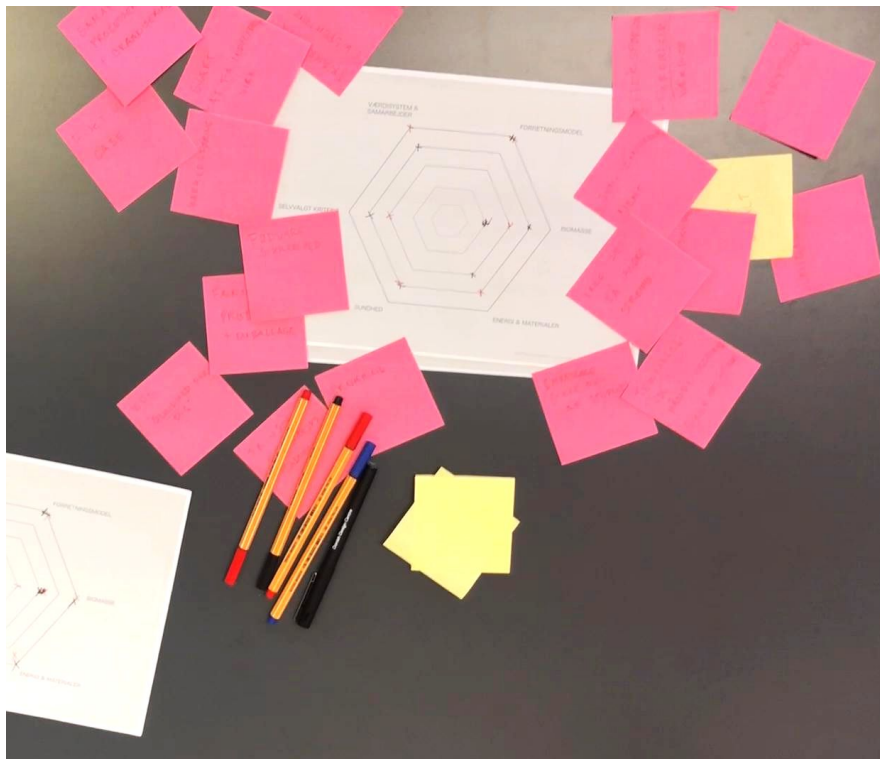
Til at beskrive fokusområder der er værdifulde

Innovationen fra forskellige perspektiver.

Skærpe fokus og afgrænsninger.

Imødekomme fremtidige uventede spørgsmål/kritik/udfordringer

Brug kriterier som forslag og ikke krav der SKAL besvares - alle projekter

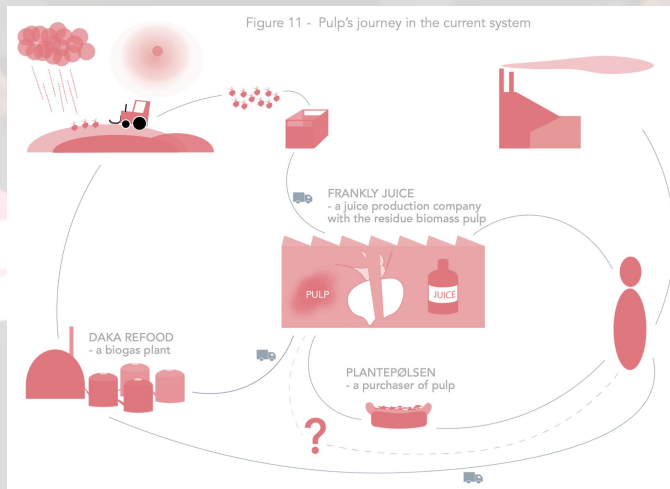


Workshop: bæredygtig fødevareinnovation

Nu skal I kortlægge et system omkring jeres case og biomassen som den bliver anvendt i dag

Hvordan tror I system hænger sammen? Tegn, diskuter og præsentér

7 minutter til at tegne - 15 minutter til at præsentere



Workshop: bæredygtig fødevareinnovation

Prøv nu at kortlægge jeres umiddelbare idé til brug af biomassen

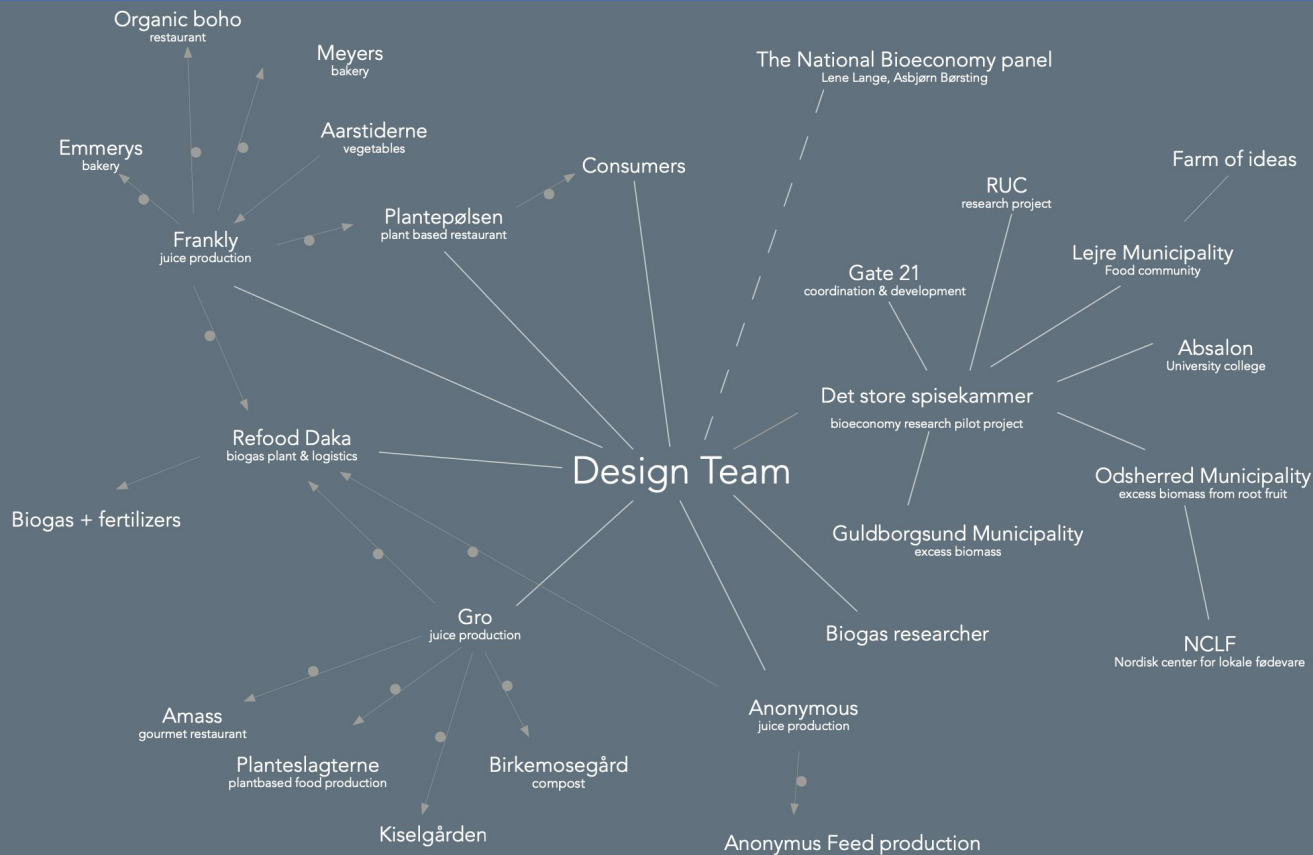
Påvirker det noget i den eksisterende kortlægning? Tegn, diskuter og præsentér

7 minutter til at tegne - 15 minutter til at præsentere

Workshop: bæredygtig fødevareinnovation

Eksempel på netværk →

Prøv at lav jeres eget



Perspektivering og refleksion

Nu har I tænkt i systemer.

Hvordan ændrer det på kriterierne?

Brug af biomasse? Sundhed?

Arbejdspladser? Energi? Forretning?



Det dårlige?

Hvad er det dårligste ved jeres idé?

- Ex. vi ved ikke hvad vi gør ift.emballage
-
-
-
-
-
-
-

Hvad er det bedste ved jeres idé

- Ex. vi vores produkt kan minimere madspild
-
-
-
-
-
-
-

Sammenligning

Jeres produkt _____

Ingredienser

CO2

Vand

Anskaffelse

Arbejdsproces

Maskinelt behov

Find selv på flere (transport, tilberedning...)

Tilsvarende produkt _____

Ingredienser

CO2

Vand

Anskaffelse

Arbejdsproces

Maskinelt behov

Find selv på flere (transport, tilberedning...)

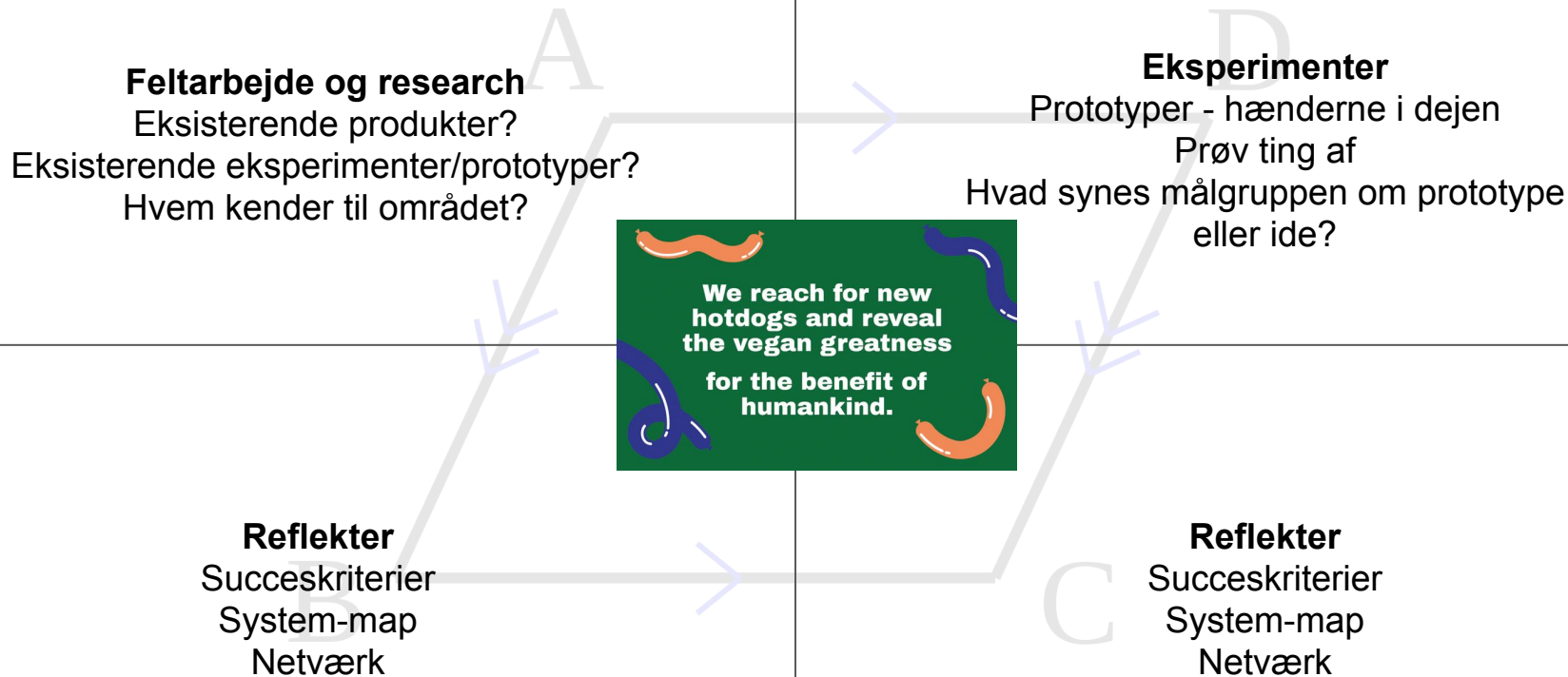


TAK!
Held og lykke med jeres
(bæredygtige) projekter

A collage of green-themed images including a house, food, a person on a bicycle, and a person walking, with the text "Ekstra tid?!" overlaid.

Ekstra tid?!

Fødevarerinnovations ABCD



Landforbrug

Gennemsnitlig diet med
kød

Plantebaseret diet



VS



7,5 tennisbaner
landbrug pr person

0,5 tennisbane
landbrug pr person

Calorie loss from production of meat/dairy products

